



旬の牡蠣を調理する

揚げ出し土佐豆腐

鰹節を使った料理には「土佐」という名がつけられることがよくあります。揚げ出し豆腐も鰹の削り節をまぶすと、香ばしい香りとシャリシャリとした食感を楽しめる普段とは違うひと皿になります。



蕪の吉野煮

葛粉を使ってとろみをつけた煮物が「吉野煮」です。蕪を煮て、蕪の風味の移った煮汁をあんにするというシンプルな料理だからこそ、ひとつひとつの工程を少し丁寧に。厚くむいた蕪の皮でおまけの一品も。



土鍋で炊く牡蠣ごはん

殻付き牡蠣の下処理も実習します。牡蠣の出汁で炊く炊き込みごはんは、旨みを余すところなくいただくことのできる旬の味覚。土鍋の蓋を開けた時の立ちのぼる湯気もご馳走です。

